

3-retters menyalternativ

Alt 1.

Kremet blomkålsuppe med sprøstekt bacon og nystekt brød

* * *

Helstekt svinefilet med mangochutney, fløtesaus og honning glaserte rotgrønnsaker. Serveres med
ovnsbakte poteter

* * *

Bringebærmoussekake med sjokoladebunn, serveres med bærcoulis

Kr. 475,-/pers

Alt 2.

Fjellørret røykt i eget røkeri med grønn te og lime, serveres på salatseng med sitronrømme og
flatbrød

* * *

Helstekt oksefilet med rødvinsaus, gulrotpuré, sesongens grønnsaker og
fløtegratinerte poteter.

* * *

Husets Panna Cotta med frisk skogsbærsorbet

Kr. 525,-/pers

Alt 3.

Gravet Hartevasørret med sennepsaus, ruccola og hjemmebakkt surdeigsbrød

* * *

Langtidsstekt kalv flatbiff med rotgrønnsaker, peppersaus og fondantpotet

* * *

Husets sitronmoussekake med bringebærsorbet

Kr. 535,-/pers

Alt 4.

Chili og hvitløksmarinert scampi med frisk salat, og pisket rømme.

Serveres med nystekt brød.

* * *

Rosastekt Hjortepomme med kremet sopp, ovnsbakte rotgrønnsaker,
portvinsjy og urtebakte poteter

* * *

Hjemmelaget morkais med marinerte bær

Kr. 575,-/pers